

PIZZATO

▪ VINHAS E VINHOS ▪

Pizzato PP SEMILLON 2020

Plínio Pizzato (PP), patriarca da Família, por influência de seu pai, Giovanni Pizzato, sempre foi entusiasta das uvas vitis vinifera (uvas finas, no Brasil), mesmo numa região vitícola dominada quantitativamente e economicamente por híbridas e vitis labrusca.

Ainda nos anos 60, quando estabeleceu-se em Santa Lúcia – parte do que é hoje o Vale dos Vinhedos como Indicação Geográfica – passou a cultivar apenas vitis vinifera, com foco nas uvas italianas (barberas, trebbiano, malvasias etc).

Nos anos 70, com a chegada de várias multinacionais à Serra Gaúcha, e pelo fato de já ser um produtor de excelência para uvas finas, foi provocado por técnicos vitícolas de tais empresas para se tornar produtor de uvas francesas.

Começa assim plantios de uvas francesas, com domínio para a Merlot, Cabernet Franc e Semillon, sem deixar de cultivar algumas italianas.

A partir de nossa lembrança clara de que para determinadas parcelas o Semillon apresentava uvas com belos resultados de maturação e sanidade, e considerando que em plantio em espaldeiras (em contraste ao uso de latadas/pérgola da fase dos anos 70) os resultados poderiam ter ainda mais consistência, em 2012 foi implantado vinhedo de Semillon que vem produzindo consistentemente desde 2015. A primeira versão lançada foi a 2017.

Histórico de destaques:

- 92 pts – Revista **Decanter** Outubro de 2020
- 92 pts – Guia **Descorchados** 2018 (melhor Branco Brasileiro)
- 92 pts – Guia **Descorchados** 2019 (revelação)
- 91 pts – Guia **ADEGA** de Vinhos Brasileiros 2018/2019



PROPOSTA DO VINHO

Aposta em branco amadurecido.
Pureza, frescor, nitidez, franqueza, corpo e complexidade.
Vinhedos próprios, conduzidos em espaldeiras.
Das melhores parcelas da propr. de Sta Lúcia, Vale dos Vinhedos.
Lotes limitados, com numeração das garrafas.
Complexidade e riqueza, mas respeitando o frescor e a origem.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO*

De cor amarelo palha, toques dourados; flores de acácia e citros, melão, leve amanteigado, camomila, frutas secas, traços de especiarias e baunilha. Na boca, fresco, seco, de média para longa persistência no retro olfato.

* notas geralmente observadas

HARMONIZAÇÃO COM PRATOS

Carnes brancas, pescados, mariscos, queijos curados suaves, saladas e vegetais temperados.

SERVIÇO

Para melhor apreciar os pontos fortes deste vinho, sugere-se que a temperatura da bebida esteja entre 7 e 10 °C.

DADOS DESTA COLHEITA

Colheita: Totalmente manual, em Fevereiro de 2019

Garrafas: 4.150 de 750 ml, numeradas.

Dados Técnicos

Álcool (% vol.) : 12,5

Açúcar residual (g/l) : 1,8

Acidez total (g/l ác.tartárico): 6,27

pH: 3,32

Tempo de barril (meses): 12 meses, em barris mistos de carvalho francês e acácia, de primeira, segunda e terceira passagem.

VINHEDO

Nome: Santa Lúcia, Vale dos Vinhedos

Região: Vale dos Vinhedos, Denominação de Origem

Localização: 29°10'17.91"S, 51°36'05.59"O, 495 m.a.n.m.

Ano de plantio: 2012

Arquitetura: Espaldeiras com orientação norte-sul.

Solo: De origem basáltica, franco, com pedregulhos e argiloso

ELABORAÇÃO DO VINHO

Desengace e prensagem em prensa pneumática com leve maceração. Fermentação em barris de carvalho e em tanques de aço inoxidável em baixas temperaturas, com adição de leveduras selecionadas. Fermentação malolática e amadurecimento, com *battônage*, sobre as borras finas em barris até o engarrafamento.

a PIZZATO Vinhas e Vinhos

Vinícola localizada no Vale dos Vinhedos – primeira Indicação Geográfica Brasileira – com vinhedos próprios localizados junto ao estabelecimento (26 hectares) e em Doutor FAUSTO de Castro (19 hectares), Serra Gaúcha. Informações para contato:

PIZZATO Vinhas e Vinhos

Via dos Parreirais s/n – Santa Lúcia – Vale dos Vinhedos

95711-000 Bento Gonçalves RS Brasil

Fone/fax : +55 54 3055 0440

Site: <http://www.pizzato.net>

Facebook: <http://www.facebook.com/PIZZATO.Vinicola>

Instagram: pizzato (<https://www.instagram.com/pizzato>)